Les fruits et légumes moches de retour à l'étal

[MARIE PIQUEMAL](http://www.liberation.fr/auteur/8052-marie-piquemal) 16 OCTOBRE 2014 À 17:01

En cette journée de lutte contre le gaspillage alimentaire, zoom sur la mise en vente des légumes biscornus et hors calibre.

*«Je veux que tu te redresses et que tu te sentes fière de qui tu es. Parce qu’il n’y a rien de mal à être moche.» «Personne n’est parfait, mon cœur, tu ne peux pas laisser ton apparence te miner comme ça, mon ange. Regarde-toi, tu sais que tu es belle à l’intérieur. Aime-toi, et tout le monde t’aimera.»* OK, donc, là, on parle d’une carotte et d’une clémentine. Si, si.

A l’occasion de la [journée mondiale de lutte contre le gaspillage alimentaire](http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-campagne), Intermarché a mis en ligne trois courtes vidéos de *«fruits et légumes moches»*, parce qu’ils n’ont pas la forme ou l’aspect de ceux qu’on trouve habituellement dans les étals. Au menu de ce coup de com, donc : *«la clémentine introvertie», «la carotte démotivée»* et *«la pomme rejetée».* Intermarché explique vouloir remettre sur le marché des produits jusque-là exclus du cycle normal de distribution, en les vendant 30% moins chers que les produits «normaux».

De leur côté, Monoprix et quelques magasins Leclerc et Auchan accueillent, depuis quelques mois, des «Gueules cassées». Des fruits et légumes biscornus, conditionnés dans un emballage sommaire, et vendus un peu moins cher. Derrière cette marque déposée, on trouve un Breton et un Provençal. Renan Even et Nicolas Chabanne ont monté leur boîte il y a un an pour revaloriser les fruits et légumes qui ont du goût. Ils ont d’abord créé le label «variété gustative» pour ceux ramassés à maturité. Puis,*«parce que ça en découle, on a voulu donner une existence à ces fruits et légumes qui n’étaient pas vendus car ils ne correspondaient pas aux cahiers des charges des centrales d’achat»,*explique Renan Even, qui a un temps travaillé dans la grande distribution.

MOCHES MAIS BONS

*«Les acheteurs restent dans leur bureau,* raconte-t-il, *et passent commande sans voir les fruits et légumes. Ils ne prennent pas du tout en compte le goût*, ils n'utilisent que des critères très précis sur l’aspect visuel du produit.» Par exemple, une tomate avec un diamètre entre 57 et 67 millimètres, une coloration homogène, un pédoncule, une forme bien ronde, entre dans la catégorie 1. En revanche, si elle est à 68 millimètres, elle baisse d’une catégorie, sera donc achetée au producteur moins cher. A ce petit jeu, les fruits biscornus restent au pied de l’arbre… Un gâchis considérable.

Selon la FAO (la branche de l’ONU chargée de l’agriculture), un tiers des denrées alimentaires produites dans le monde sont perdues ou gaspillées. En partie à cause des aléas climatiques. Comme cet épisode de grêle qui a donné aux clémentines touchées une peau boursouflée. Ou le mistral qui a fait voler les feuilles… venues se coller sur les pêches laissant des traces. «*Elles sont exclues du circuit alors qu’elles sont même meilleures que les autres, car le fruit a produit plus de fructose en cicatrisant»,*assure Renan Even.

Avec son associé, il rachète ces éclopés au prix de revient – le producteur ne gagne rien si ce n’est pas la satisfaction d’un gâchis évité. Et les revend. Les grandes enseignes commencent à jouer le jeu. *«J’ai juste peur que cela devienne un concept marketing, et qu’on en perde la qualité gustative… L’enjeu, c’est surtout de r*etrouver des fruits et légumes qui ont du goût.»